

Frühstück

9.00 - 11.00 Uhr

Kinderfrühstück

Brot mit Nutella oder Marmelade <small>F, H, 1, 3, 7</small>	1,80
Brot mit Butter und Salami oder Schinken <small>F, H, 1, 3, 7</small>	1,80

Für den kleinen Hunger

Französisches Croissant	1,50
Französisches Croissant mit Butter und hausgemachter Marmelade <small>F, H, 1, 3, 7</small>	2,70
...mit einem Espresso	4,70
...mit einer Tasse Kaffee	4,90
...mit einem Latte Macchiato, Cappuccino oder Milchkaffee	5,10

Petit-Déjeuner

2 Scheiben Brot, 1 Croissant, gute Butter, Honig, hausgemachte Marmelade, Camembert und Berries	7,50
---	------

Städtlesfrühstück

2 kleine Brötchen, 1 Scheibe Brot, gute Butter, Schinken, Salami, Käse, 1 gekochtes Ei <small>F, H, 1, 3, 7, 8</small>	8,90
--	------

Moelleuse au Four

Brasserie-Brezel im Omelette mit verschiedenem Gemüse und Käse gebacken, dazu zwei kleine Brötchen und gute Butter <small>F, H, 1, 3, 7, 8</small>	10,50
--	-------

Schwäbisches Frühstück

2 kleine Brötchen, 1 Brezel, dazu geräuchertes Forellenfilet, Schinken, hausgemachter Fleischsalat, gekochtes Bio-Ei, hausgemachte Marmelade, dazu gute Butter <small>F, H, 1, 3, 7</small>	11,90
---	-------

<i>Veganes Überraschungs - Frühstück auf Anfrage</i>	11,90
--	-------

Brasserie-Frühstück für zwei

Brotkorb, Croissant, Käse, Schinken, Omelette, Lachs, Forelle, 2 Bio-Eier, Avocadocreame, Honig, gute Butter und hausgemachte Marmelade, dazu je **1 Glas Prosecco** und **1 Glas Orangensaft 0,2l** F, H, 1, 3, 7, 8 **pro Person** 16,90

Müsli-Bowl

Beeren, hausgemachter Obstsalat, Joghurt, Haferflocken, Chia-Samen, Agavendicksaft F, H, 1, 7, 8 7,50

Beeren, hausgemachter Obstsalat, Sojaquark, Haferflocken, Chia-Samen, Agavendicksaft F, 1, 6, 8 8,50

Eierspeisen

Rühr- oder Spiegelei pur (3 Bio-Eier) mit 2 Scheiben Brot und Butter 5,50

- mit Käse + 1,20

- mit Tomaten und Kräuter + 1,20

- mit Bacon + 2,20

Regionales Bio-Ei F, H, 1, 3, 7, 8 1,70

Französisches Eieromelette mit verschiedenem Gemüse und 2 Scheiben Brot mit guter Butter F, H, 1, 3, 7, 8 8,90

Weißwürste

...mit Brezel und süßem Senf H, 1, 3 6,50

...dazu ein Hefeweizen 9,90

Smoothie

Aus Beeren der Saison 0,2 l 4,90

Bis 11 Uhr:

Filterkaffee refill 3,00

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l 4,20

Gläschen hausgemachte Marmelade 125 ml zum Mitnehmen 2,50

Mittagessen

Mi - Sa 11.30 - 13.30 Uhr

So & Feiertag 11.30 - 14.00 Uhr

Salat

Wurstsalat mit Brot <small>H, 1, 3, 10</small>	6,90
Schweizer Wurstsalat mit Brot <small>H, 1, 3, 10</small>	7,90
Kleiner Marktsalat an Vinaigrette mit kleinem Brötchen/Brot <small>F, 10</small>	4,50
Großer Marktsalat mit Hähnchenbruststreifen an französischem Hausdressing mit kleinem Brötchen/Brot <small>F, 4, 10</small>	9,90
Großer Marktsalat mit Garnelen an französischem Hausdressing mit kleinem Brötchen/Brot <small>F, 1, 4, 10</small>	10,90

Brasserie-Empfehlung

Französisches Baguette vegetarisch im Salatnest mit Gemüwestreifen und Kräuterdip <small>1, 7</small>	8,90
Französisches Baguette mit Hähnchenbrust im Salatnest mit Kapern-Mayonnaise <small>1, 7, 10</small>	10,50
Französisches Baguette mit Rinderfilet im Salatnest mit Feigen-Dijon-Senf Dip <small>1, 7, 10</small>	12,50

Brasserie-Special

Hausgemachte Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Salat <small>C, F, 1, 3</small>	10,90
Club Sandwich mit Hähnchenbrust, Tomate, Schinken, Speck, Emmentaler und Lollo Rosso mit Brasserie-Dip und Süßkartoffel-Pommes <small>H, 1, 7, 10</small>	11,50
Pasta mit Lachs und gebratenen Zucchiniestreifen <small>H, 1, 4, 9</small>	12,50
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Spätzle und Demi-Glace <small>C, F, 1, 3, 7</small>	12,90
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Demi-Glace <small>C, F, 1, 3, 7</small>	12,90

Abendessen

Mittwoch - Samstag 17.30 - 21 Uhr

So & Feiertag 11.30 - 14.00 Uhr

Suppe

Saisonale Gemüse Velouté F, H, 1, 9 5,50

Salat

Kleiner Marktsalat an Vinaigrette, dazu ein Brotkorb F, 1, 10 4,50

Bunter Sommer-Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken,
Paprika Tricolor, Berries mit hausgemachtem Dressing F, 7, 10 9,50

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Kitzler

Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Paprika, Feta, Kapern,
Oregano und Olivenöl mit hausgemachtem Dressing F, 7 12,50

Gratinierter Honig-Ziegenkäse auf Salatbett, Pfifferlingen
und Feldsalat F, H, 1, 7, 10 15,50

Weinempfehlung: Trollinger Collegium

Brasserie-Vorspeise

Grillgemüse a la Provence mit Lachs F, 1, 4, 7, 10 12,90

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Kitzler

Gegrillter Oktopus mit Garnele und Antipasti F, 1, 4, 7, 10 15,90

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Kitzler

Fleischgericht

Schweinefilet mit Gnocchi in Parmesan-Weißwein-Sauce H, 1, 3, 9 16,90

Weinempfehlung: Grauburgunder Winter

Hähnchenspieß im Speckmantel auf Grillkartoffeln,
dazu Sour Cream F, H, 1, 10 18,90

Weinempfehlung: Grauburgunder Winter

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmelzten Zwiebeln,
Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle F, H, 1, 3, 7 19,90

Weinempfehlung: Lemberger A. Heinrich

Rinderfilet (**200 g**) mit Kartoffel Muffin an Paprika-Bratensauce ^{H, 1, 9} 22,50

Weinempfehlung: Trollinger Collegium

Rinderfilet (**300 g**) mit Kartoffel Muffin an Paprika-Bratensauce ^{H, 1, 9} 25,90

Weinempfehlung: Trollinger Collegium

“Surf & Turf” Rinderfilet (**200 g**), Schweinefilet und Garnelen
mit Kartoffel Muffin an Paprika-Bratensauce ^{H, 1, 4, 9} 32,90

Weinempfehlung: Cotes du Rhone Villages Grande Réserve

Fischgerichte

Lachs mit Spinat in Gorgonzola-Dillsauce ^{H, 1, 4, 9} 17,90

Weinempfehlung: Riesling Vollmer

Seafood - Risotto mit Speck und Beeren der Saison ^{H, 1, 4, 8, 9} 18,50

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Kitzer

“Homard au beurre” Hummer in Butter geschwenkt mit hausgemachten
Parmesan-Pommes und Dip Dijon ^{H, 1, 4, 9} 34,90

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Kitzer

Vegetarisch

Hausgemachte Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Salat ^{C, F, 1, 3} 10,90

Vegan

Mediterraner Salat mit Quinoa, Salat der Saison, Avocados, Tomaten,
Paprika an hausgemachter, fruchtiger Salatsauce ^{F, 1, 9} 14,90

Vegane Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Kitzer

Gefüllte Aubergine mit Linsen, Karotten, Tomaten und
Petersilie in Tomatensauce ^{F, 1, 9} 15,50

Vegane Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Kitzer

Wir verwenden ausschließlich frische, natürliche sowie regionale Produkte

Kinderkarte

Kleiner Beilagensalat	3,00
Portion Pommes	3,00
Hausgemachte Spätzle mit Sauce	3,50
Hausgemachte Kässpätzle	5,00
Kinderschnitzel mit Spätzle und Sauce	7,50
Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes	8,00
Ketchup oder Mayo	0,50

Dessert

Mousse au chocolat mit Früchten	5,50
Mousse au chocolat mit Speck Garnitur	5,50
Panna Cotta mit Fruchtピューree	5,50
Wasser- und Honigmelone	7,50

Eis

Eiskaffee ohne Sahne	3,80
Eiskaffee mit Sahne	4,50
gemischtes Eis (3 Kugeln)	3,60
gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	4,30
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,50
Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	5,50
Vanilleeis mit Orangensaft 0,4 l	4,50
Smarties-Eiskugel für unsere Kids	1,20

Kuchen / Torten

Freitag - Sonntag und Feiertag 14.00 - 16.30

Stück Kuchen	3,00
Stück Torte	3,70
Stück hausgemachter Kuchen	3,40
Blechkuchen	3,00
Apfelstrudel mit Vanilleeis	5,10
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,80
Portion Sahne	0,70

F, H, 1, 3, 7

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

<i>Teinacher</i>	0,2l	0,4l	0,7l
Teinacher classic	1,80	2,50	3,50
Teinacher still	1,80	2,50	
Teinacher Zitrone	1,80	2,50	3,50
Teinacher Gourmet naturell			4,90
Teinacher Gourmet medium			4,90
Teinacher Genuss Eistee	0,33l		
Pfirsich oder Zitrone	2,90		
<i>Softdrinks</i>	0,2l	0,4l	
Coca-Cola, Fanta, Spezi	2,60	3,50	
Coca Cola Zero 0,33l Flasche	3,50		
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic	2,60	3,50	
<i>Boller Säfte</i>	0,2l	0,4l	
Johannisbeer schwarz	2,70	3,90	
Maracuja	2,70	3,90	
Orangen Direktsaft	2,70	3,90	
Apfelsaft naturtrüb	2,70	3,90	
alle Säfte als Saftschorle	2,50	3,60	
Holundersaftschorle	2,70	3,80	
Apfelschorle "Wiesenobst" 0,33l Flasche	3,40		
Rhabarber Cassis Schorle 0,33l Flasche	3,40		

Berg - Bier

Radler süß	0,33l	2,80
Radler süß/sauer	0,5l	3,50
Cyriakus alkoholfrei	0,33l	2,80
Ulrichsbier - das Kräftige	0,33l	2,80
Jubel Bier naturtrüb	0,5l	3,50
Helles	0,5l	3,50
Hefeweizen	0,5l	3,90
Heferadler süß/sauer	0,5l	3,90
Kristallweizen	0,5l	3,90
Hefe alkoholfrei	0,5l	3,90

Singhbräu

Helles	0,33l	2,80
Pils	0,33l	2,80
Zähringer	0,33l	2,80

Prosecco, und Champagner

<i>...Obstschaumwein aus Bad Boll</i>	0,1l	0,75l
Beeren Bizzler	4,90	30,00
Bizzler Birne	4,90	30,00
Erdbeer-Wunder (alkoholfrei)	4,90	
Holunder-Wunder (alkoholfrei)	4,90	
<i>...aus der Vinoteck in Owen</i>	0,1l	0,75l
Zardetto Prosecco DOC Schorle	4,00	
Zardetto Prosecco DOC	4,50	28,00
Lugny Crémant de Bourgogne Brut	5,00	32,00
Lugny Crémant de Bourgogne Rose	5,00	32,00
Mailly Brut Reserve Champagner 0,375 l		35,00

Weinkarte (Empfehlung der Vinoteck Mack & Schühle)

<i>Weisswein</i>	0,1l	0,2l	0,75l
SIEME Sauvignon blanc 2020 Südsteiermark	3,50	6,90	22,00
Riesling Vollmer	2,50	4,90	16,50
Grauburgunder Winter	3,00	5,90	18,50
Sauvignon Blanc Kitzer	3,00	5,90	18,50
Chardonnay Fortant de France	3,50	6,90	22,00
Weinschorle	3,50		
Grüner Veltiner Pfaffl			15,00
Riesling Dr. Loosen			22,00
Chablis AOP Ropiteau Freres			33,00
Sancerre Blanc AOC Domaine Gerard Fiou			35,00
<i>Roséwein</i>	0,1l	0,2l	0,75l
Rosé Kitzer	2,50	4,90	16,50
Merlot Rosé Fortant de France	2,50	4,90	16,50
Weinschorle	3,50		
Studio by Miraval			22,00
<i>Rotwein</i>	0,1l	0,2l	0,75l
Trollinger Collegium	2,50	4,90	16,50
Lemberger A. Heinrich	3,00	5,90	18,50
Cotes du Rhone Villages Grande Réserve	3,00	5,90	18,50
Weinschorle	3,50		
Cabernet Sauvignon Altitude Fortant de France			20,00
Zweigelt Pfaffl			22,00
Château Malbec Bordeaux Rouge AOC			24,00
Pinot Noir AOP Ropiteau Freres			29,00
<i>Unsere Empfehlung:</i>			
Käseplatte			
...mit einem Glas Cabernet Sauvignon Kitzer			14,00
...mit einem Glas Cotes du Rhone Villages Grande Réserve			16,00

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

Aperitif

Let the evening beGIN!

Alb Dry Gin Hagebutte	4 cl	4,50
Alb Dry Gin Zitronenzesten	4 cl	4,50
Gordons Gin Tonic	0,2l	6,50
Campari Soda	0,2l	4,40
Campari Orange	0,2l	4,70
Martini Bianco	5cl	4,10
Aperol Spritz	0,2l	5,50
Hugo	0,2l	5,50
Lillet	0,2l	6,50
Vodka Lemon	0,2 l	5,50
Vodka Orangensaft	0,2 l	6,00
Pernod mit Wasser	4cl	5,50
Cider Apfelwein mit Holunder "Cidrel"	0,33 l	3,40

Digestif

Ramazotti	4cl	5,50
Averna	4cl	5,00
Malteser Aquavit	2cl	3,00
Grappa Barolo Monovitigno	2cl	4,50
Grappa Marc de Champagne	2cl	5,50
Pernod mit Wasser	4cl	5,50

Schnäpse und Liköre

...von der Edelbrandbrennerei Class aus Heptsisau

Obstbrand aus Apfel und Birne	2cl	2,50
Kirschwasser	2cl	3,00
Williams Christ Birnenbrand	2cl	3,00
Sauerkirschlikör	2cl	3,00
Himbeergeist	2cl	3,00
Zwetschgenwasser im Eichenfass	2cl	3,20

...und weils lecker ist...

Baileys auf Eis	4cl	4,50
-----------------	-----	------

Heissgetränke

Lavazza Barista Kaffee

Espresso	2,20
Espresso double	3,60
Espresso macchiato	2,60
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	3,00
Espresso Freddo	4,60
Tasse Kaffee / koffeinfrei	2,40
Kännchen Filterkaffee	3,50
Pott Kaffee	3,00
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato	3,20
Milchkaffee	3,20
Heiße Schokolade mit Sahne	3,10
...mit Sojamilch	+ 0,50
...mit Hafermilch	+ 0,50
...laktosefrei	+ 0,50

Tee

Fresh Mint Organic - Bio	2,40
Caramel Vanilla Rooibos Organic - Bio	2,40
Pure Green Special Selection	2,40
Ceylon Black Tea Special Selection	2,40
Chamomille Mix	2,40
Red Spring Früchtetee	2,40

AUFLISTUNG ALLERGENE STOFFE

- 1: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel (Weizenart), Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2: Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 3: Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 4: Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 5: Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 6: Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 7: Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8: Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9: Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 10: Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 11: Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 12: Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration mit mehr als 10mg/kg bzw. 10 mg/ltr
- 13: Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 14: Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

AUFLISTUNG INHALTSSTOFFE

- A: Enthält Phosphat
 - B: Enthält Geschmacksverstärker
 - C: Enthält Farbstoff
 - D: Enthält Antioxidationsmittel
 - E: Enthält eine Phenylalaninquelle
 - F: Enthält Süßungsmittel
 - G: Enthält Chinin
 - H: Beinhaltet Milch und Lactose
-